



Strong Stuff MC

nettoyant surpuissant pour cuisine, four et gril







Certified Cooking Appliance Cleaners CCD-146G
Certifié Nettoyant pour appareils de cuisson DCC-146G

SERVICE ALIMENTAIRE

FICHE TECHNIQUE

Emballage	Code
2 x 4 L (1.06 US gal)	2078278002

Description:

STRONG STUFF de Avmor est un nettoyant liquide surpuissant pour les fours, les friteuses, les grils, les surfaces de cuisine, les hottes et les évents. Il est conçu pour enlever rapidement les résidus cuits et la graisse. STRONG STUFF remplace les nettoyants hautement toxiques, caustiques et fumants, tout en étant aussi performant.

- Sans phosphates.
- Peu de COV.
- Sans couleur ni parfum.
- Non corrosif.
- Sans butyle.
- Les composants organiques de ce produit sont facilement biodégradables selon les normes 301 de l'OCDE.

Mode d'emploi:

SURFACES DE CUISINE: Verser STRONG STUFF dans une bouteille à vaporiser. Appliquer la solution directement sur la surface. Laisser agir 1-2 minutes. Essuyer la saleté avec un chiffon. Bien rincer à l'eau.

GRILLOIRS: Avant de nettoyer, pré-chauffer la surface de cuisson à 80°C et éteindre avant d'appliquer la solution nettoyante. Préparer une solution de 1 partie STRONG STUFF et 1 partie d'eau et verser directement sur la plaque chauffante. Laisser agir 15 minutes. Nettoyer la surface à l'aide d'un tampon récurant. Répéter si nécessaire. Bien rincer à l'eau et essuyer. Laisser sécher. Appliquer une fine couche d'huile végétale afin de prévenir la rouille.

FOURS COMMERCIAUX, HOTTES ET ÉVENTS: Ne pas diluer. En portant des gants protecteurs, appliquer STRONG STUFF directement sur les parois, grilles et vitres à l'aide d'une éponge ou d'un vaporisateur. Laisser STRONG STUFF agir 15 minutes. Il peut être nécessaire de frotter légèrement les taches tenaces en utilisant un tampon à récurer. Bien rincer à l'eau.

FRITEUSES: Vider complètement. Enlever tout surplus de graisse.

Remplir d'eau froide jusqu'à environ 10 cm (4") du bord. Ajouter 1 partie de STRONG STUFF à 25 - 40 parties d'eau. Faire bouillir le tout pendant 30 minutes. Frotter le résidu graisseux pendant qu'il est encore tiède. Vidanger le tout et rincer à l'eau chaude. Bien rincer à l'eau avant utilisation.

Précautions pour établissements alimentaires:

L'équipement et les surfaces qui sont en contact direct avec les aliments doivent être rincés avec de l'eau potable après avoir été nettoyés avec ce produit. Éviter la contamination des aliments pendant l'utilisation. Ne pas remiser dans les lieux de transformation ou d'entreposage des aliments.

Pour de plus amples informations, consulter **www.avmorgreen.com**

Propriétés physiques:

Apparence	liquide clair
Couleur	incolore
Odeur	sans parfum
Gravité spécifique	1.05 – 1.07
pH	11.0 – 11.5
Solides (% Brix)	11 – 13%

Sécurité:

SANTÉ	1
INFLAMMABILITÉ	0
RÉACTIVITÉ	0
PROTECTION PERSONNELLE	X
X =	Voir FS
0 =	Négligeable
1 =	Bas
2 =	Modéré
3 =	Élevé
4 =	Extrême

Note:

Les relevés présentés ci-haut sont basés sur des expériences et informations que nous croyons de source fiable. Cependant, nous ne pouvons garantir les performances obtenues, ou les résultats, l'application dudit produit variant selon les conditions propres aux laboratoires et autres endroits hors de notre contrôle. Nous ne pouvons garantir que l'usage décrit ci-haut n'enfreindra pas certains brevets déjà existants.

Le groupe Avmor Group

Avmor ltée
950, Michelin, Laval, Québec, Canada H7L 5C1
Tél.: (450) 629-3800 Fax: (450) 629-4355
www.avmor.com courriel: clientservice@avmor.com

Une compagnie enregistrée ISO